





## MILLÉSIME 2014

Au fil des saisons, la météo fut changeante avec un beau printemps, un mois de juillet satisfaisant, et un mois d'août mitigé. Ces aléas firent prendre un peu de retard de maturité à la vigne avant qu'un extraordinaire été indien s'installe en Gironde dès le mois de septembre. Celui-ci fut exceptionnel : chaud, ensoleillé, avec juste ce qu'il faut d'ondées pour

permettre à la vigne de reprendre ses forces, et remarquablement long puisque la première moitié du mois d'octobre fut encore plus chaude et lumineuse que la quinzaine d'avant.

C'EST L'UN DES
MEILLEURS MILLÉSIMES
EN MÉDOC,
CAR LES CONDITIONS
CLIMATIQUES ONT
PERMIS CETTE LENTE ET
PLEINE MATURITÉ DES
CABERNETS SAUVIGNON.

## NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est sombre et les vins sont denses, avec des notes de cassis et de mûre. On retrouve cette fraîcheur fruitée en bouche, avec des notes boisées. Le vin présente une structure tannique d'une belle densité avec un potentiel de garde. L'équilibre est ample et puissant. Un premier grand millésime de Clarendelle en Médoc.

## **ENCÉPAGEMENT**



Degré d'alcool: 13%









Contact: cdw@clarencedillonwines.com - www.clarendelle.com